



The Terra Nature Experience

Pierre de myrtille avec corégone, gel d'aneth, thym et raifort

Taco noir avec herbe aztèque

Mini-sandwich, tartare de truite et ail noir

Tarte à la crème aigre, caviar d'omble chevalier et oignon mariné

Praline de cèpes séchés au bleuet

Cannoli de truite marbrée au lichen et à l'œuf déshydraté

Meringue aux herbes et parfum d'agrumes

Écume de mélisse

Pain à la lavande et aux myrtilles cuit à la vapeur, émulsion à la ciboulette

Gnocchi de fromage de montagne liquide avec mousse de sarcodon imbricatus

Brochette de navet blanc mariné aux épices, camomille et caviar

Brioche à l'anguille fumée et aux fleurs d'oeillets

Raviolo glacé aux herbes

Pain de seigle et d'épeautre au levain, beurre de ferme "Schütz" à l'huile de sapin

Omble chevalier cuit dans le beurre au foin

gel de mélisse et laitue, perles de livèche

"Le thé Terra"

Raviolo aux herbes avec cerf braisé, pimprenelle, huile de sapin et thé aux parfums de la forêt

Boeuf Wagyu de la ferme Oberweidacher, Renon :

Cubes braisés aux stellaires et pommes de terre liquides

Entrecôte, glacé aux épices

chou de Bruxelles à la mélisse et poitrine fumée

"Le herbal tube"

Lait brûlé au thym citron, granité de betterave rouge, framboises et pomme

Strudel aux pommes "Terra Style"

Petite cérémonie du thé : infusion aux 5 herbes fraîches

Praline au caramel de bouleau, caillou d'argousier

chocolat blanc avec perles d'oxalide et de sureau

sachet transparent de fruits aromatiques croquants